

II

教育活動

講演・講義

教育・研究を目的とした大学附属機関である栄養クリニックは、一般市民に食生活や健康に関する情報提供を行っている。

◆アレルギー大学 京都講座

職場で働く食の専門家、アレルギー患者やその家族などを対象に、アレルギーに関する知識と技術を身につけ、食物アレルギーマイスターの資格が授与されるアレルギー大学講座（基礎・初級、中、上級）の一部を3年前から当栄養クリニックで開催し、当初より本学からの講師参加要請を受けている。この講座は全国6会場で、延べ4千名を超える受講生を対象として開催されている。

- 主催：認定NPO法人アレルギー支援ネットワーク
- 日時：平成29年9月10日（日）9：00～17：30
- 場所：栄養クリニック3F 多目的室1、2
- 講座：2017年度「アレルギー大学京都」栄養・調理コース、教育・医療コース講義
- 対象：アレルギー支援ネットワーク正会員 30名

受講者からは、それぞれの専門の先生方から沢山の資料を使って分かり易く説明して下さい、充実した講義が受けられ、大変有益な講座であったとの感想をいただいた。

講座名・開講タイトルと担当講師

午前の部	
9：00～10：30	食品学・基礎「食品学の基礎」 講師：京都府立大学大学院 生命環境科学研究科食品科学研究室 佐々木 梓沙
10：45～12：45	食品学「アレルゲンの基本」 講師：京都女子大学食物栄養学科教授 栄養クリニック研究員 成田 宏史
午後の部	
13：30～15：00	医学Ⅰ「アレルギーの基礎」 講師：京都府立こども発達支援センター小児科 医長京都府立医科大学附属病院小児科ア レルギー外来担当医 青山 三智子
15：15～17：15	栄養と献立Ⅰ「離乳期から学童期の栄養管理」 「栄養と献立」 講師：京都女子大学名誉教授 副栄養クリニック長 木戸 詔子

2017年第12期
アレルギー大学
「食物アレルギー」を体系的に学ぶ全国で唯一の講座

開催日程 6月～11月
詳しくはHPをご覧ください

開催地
愛知・静岡・三重・岐阜
千葉・新潟・京都・沖縄

対象者
栄養士・調理師
保護者・子育て支援
養護教諭・教諭
医療研修（実習）
外食・食品企業
保健師・看護師
保育士・幼稚園教諭
調理実習
学生

講座と実習で学ぶ「本当のアレルギー対応」

5つの特徴

- 即戦力を育む、実践的・体系的なカリキュラム
- 全国トップレベルの講師陣
- 「食物アレルギーマイスター」取得への登竜門
- 専門職と患者・家族との交流で得る「活きた学びと実践」
- 研究・実践報告でスキルアップ

アレルギー支援ネットワーク

◆京都市児童福祉施設（保育園）給食関係者連絡会講演

- 主催：西京保健センター他
- 日時：平成29年6月27日（火）14：00～16：30
- 場所：栄養クリニック3F 多目的室1、2
- 演題：こどもの味覚発達について
- 講師：副栄養クリニック長 木戸 詔子
- 対象：京都市の京都市北区、上京区、左京区、右京区、西京区の児童福祉施設合同の給食関係者（栄養士、調理師、保育士、管理栄養士など）約70名

五原味のもつ生理的シグナル、新生児の味覚発達の変化、離乳食による味覚形成、幼児期の味覚発達、味の刷り込み、偏食、味覚障害などについて分かり易く解説した後、美味しさの要因と生理機能、保育園年長者を対象とする味覚教育の実例を紹介した。食育は生まれたときから中断のない継続した取り組みで、次世代に継続して実施すべきものであること、とりわけ子どもの食育は大切で、家庭と保育園との連携を図り、毎日の給食の時間での食育推進への取り組みの大切さを伝えた。

- 参加者の感想：子どもの味覚発達についての概念が今回、はっきりとした形で捉えることができよかった。幼児期に味覚を育てることの重要性に改めて気づかれ、現場で生かされる情報が多くあり、有意義な講演であった。（木戸詔子）



子育て支援

子育て中のお母さまのために、離乳食、手作りおやつ、お弁当作り、野菜・魚嫌いや食物アレルギー対策の教室を開催しています。個人、またはグループによる支援を行っており、育児の情報交換の場としても使用できます。

3歳までのお子様については、専門の保育士による保育サービスを行っております。絵本や、おもちゃなども用意しています。一般の健康料理教室に参加の場合もご利用いただけます。

